

Será por recetas



Solomillo de cerdo a la mostaza sobre patatas panadera

Cerdo

 5 Personas

 85 Minutos

 Media

 Enviada el 12/01/2012

Ingredientes

- 600 gr. Solomillo de cerdo
- 3 Patatas
- 2 Cebollas
- 1 vaso de salsa inglesa
- Mostaza de Dijon
- 1 vaso de vino blanco
- Aceite, Sal y Perejil picado

Elaboración

En un bol, mezclar la salsa inglesa con el vaso de vino y poner a macerar el solomillo de cerdo cortado a medallones gruesos durante 1 hora.

Pelar y cortar las patatas en rodajas finas y las cebollas en juliana. Reservar.

En una fuente para horno con un poco de aceite, colocar las patatas en la base y la cebolla por encima. Añadir un poco de sal, tapar la fuente con un papel de aluminio e introducir en el horno precalentado a 180°C durante 15 minutos.

Una vez en el horno las patatas, sacamos los solomillos del adobo, los secamos, los salpimentamos y los untamos con la mostaza por encima. Colocarlos en una fuente e introducirlos en el horno en la parte superior de las patatas. A los diez minutos, verter por encima el líquido de la maceración y dejar que se terminen de hacer.

Para emplatar, colocar una base de patatas panadera con un poco de perejil picado y encima un medallón de solomillo salseado con un poco del jugo que nos ha quedado en la fuente de cocción.



Autor receta de Solomillo de cerdo a la mostaza sobre patatas panadera

JVL .

 Valoración 4/5

 245 Recetas publicadas

 Miembro desde 10/01/2012